



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHS6940

|           |                  |                      |    |
|-----------|------------------|----------------------|----|
| <b>EN</b> | HOB              | USER MANUAL          | 2  |
| <b>FR</b> | TABLE DE CUISSON | NOTICE D'UTILISATION | 12 |
| <b>DE</b> | KOCHFELD         | BENUTZERINFORMATION  | 23 |
| <b>IT</b> | PIANO COTTURA    | ISTRUZIONI PER L'USO | 34 |

# CONTENTS

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION . . . . .     | 3  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS . . . . .    | 4  |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION . . . . .    | 6  |
| 4. DAILY USE . . . . .              | 6  |
| 5. HELPFUL HINTS AND TIPS . . . . . | 7  |
| 6. CARE AND CLEANING . . . . .      | 7  |
| 7. TROUBLESHOOTING . . . . .        | 8  |
| 8. INSTALLATION . . . . .           | 9  |
| 9. TECHNICAL INFORMATION . . . . .  | 11 |

# WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

**Visit our website for:**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Register your product for better service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

# CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.  
When contacting Service, ensure that you have the following data available.  
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

# 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## 1.1 Children and vulnerable people safety



### **WARNING!**

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## 1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a

contact opening width of minimum 3 mm.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

## 2.2 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.
- Do not use the appliance as a work or as a storage surface.



### **WARNING!**

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover touch the hob. This can cause matt patches.

## 2.3 Care and Cleaning



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## 2.4 Disposal



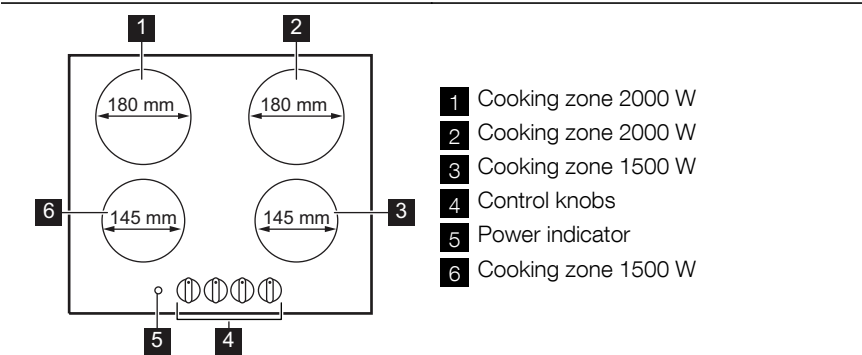
### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

### 3. PRODUCT DESCRIPTION

#### 3.1 Cooking surface layout



#### 3.2 Electric cooking zones control knobs

| Symbol | Function     |
|--------|--------------|
| 0      | off position |

| Symbol | Function     |
|--------|--------------|
| 1      | minimum heat |
| 6      | maximum heat |

### 4. DAILY USE



**WARNING!**  
Refer to the Safety chapters.

To switch on and increase the heat setting turn the knob counterclockwise. To decrease the heat setting turn the knob clockwise. To switch off turn the knob to the 0.  
Power indicator is activated when either of the zones are turned on, and will stay on until the cooking zones are switched off.

#### 4.1 Before first use

Put cookware containing water on each cooking zone, set the maximum position and operate the appliance for 10 min. This is to burn off the residue in the appliance. After that, operate the appliance at

minimum position for 20 min. During this period, an odour and smoke can occur. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.  
After this operation, clean the appliance with a soft cloth soaked in warm water.

#### 4.2 Rapid hot plate

A red dot in the middle of the plate shows a rapid hot plate. A rapid hot plate heats up faster than usual plates.  
The red dot is painted on the surface and can come off after some time. It does not have an effect on the performance of the appliance.  
The rapid hot plate can smoke and make an odour when you use it for the first time. The smoke and an odour will go off after a while.

## 5. HELPFUL HINTS AND TIPS



### **WARNING!**

Refer to the Safety chapters.

### 5.1 Cookware



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.



### **WARNING!**

Make sure that pots do not cover the control zone.

### 5.2 Energy saving



- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a solid hotplate before you start it.
- Stop the solid hotplate before the end of the cooking time to use residual heat.
- For satisfactory results, the bottom of pans must have the

same dimensions (or slightly larger) as solid hotplates. Do not use smaller pans.

### 5.3 Examples of cooking applications

| Heat set-<br>ting: | Use to:                                           |
|--------------------|---------------------------------------------------|
| 1                  | Keeping warm                                      |
| 2                  | Gentle simmering                                  |
| 3                  | Simmering                                         |
| 4                  | Frying / browning                                 |
| 5                  | Bringing to the boil                              |
| 6                  | Bringing to the boil / quick frying / deep-frying |

## 6. CARE AND CLEANING



### **WARNING!**

Refer to the Safety chapters.

Clean the appliance after each use.  
Always use cookware with clean bottom.



### **WARNING!**

Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must disconnect the hob from the electricity supply.



The hob is best cleaned while it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.



### **WARNING!**

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.

For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates. Do not use aluminium foil to prevent damage the top during operation.

Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.



Scratches or dark stains have no effect on how the appliance operates.

### Removing the dirt:

1. Use the fine scouring powder or a scouring pad to remove the dirt.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. Heat the hotplate to a low temperature and leave to dry.
4. To maintain the hotplates, rub in a little sewing machine oil now and again and then polish off with absorbent paper.



For stainless steel edges of the hob use cleaner for stainless steel.



The stainless steel edge of the plate can be slightly discoloured as a result of the thermal load.

## 7. TROUBLESHOOTING

| Problem                                           | Possible cause and remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not operate.                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.</li></ul>                                                                                                                                                            |
| The cooking zone does not heat up.                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure that the appliance is plugged in and the electrical supply is switched on.</li><li>• Make sure that you turn the correct control knob.</li><li>• Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.</li></ul> |
| The effectiveness of the hob is not satisfactory. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure that the hob is clean and dry.</li><li>• Make sure that the cookware is the correct size for the cooking zone.</li><li>• Make sure that the cookware has a flat bottom.</li><li>• Make sure that the heat setting is correct for this type of cooking.</li></ul>                                          |

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.



If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

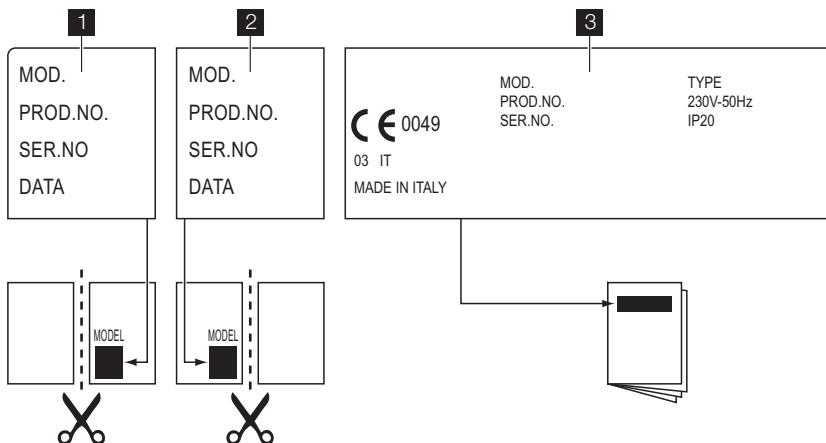
- Product number (PNC) .....
- Serial Number (S.N.) .....  
Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

### 7.1 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:

**These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.**

- Model description .....



- 1** Stick it on Guarantee Card and send this part
- 2** Stick it on Guarantee Card and keep this part

- 3** Stick it on instruction booklet

## 8. INSTALLATION



### **WARNING!**

Refer to the Safety chapters.

### 8.1 Installation



### **WARNING!**

Read and follow the instructions carefully. There is a risk of injury or damage to the appliance.

- Make sure that there is no damage to the appliance from the transportation. Do not connect a damaged appliance. Speak to the supplier if necessary.
- Install built-in appliances only after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces. Make sure that built-in units and surfaces obey the standards.
- Obey all orders and standards in force in the country where you use the appliance (safety standards, recycling standards, electrical safety standards etc.)



### **WARNING!**

Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- If the fixing bracket is near to the terminal block, do not let the connection cable come in contact with the edge of the bracket.

### 8.2 Electrical connection

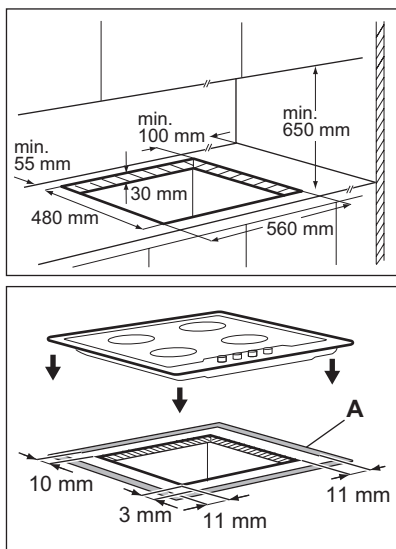
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.

- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90° C. Make sure that you connect the blue neutral cable to the terminal with a letter "N" on it. Connect the brown (or black) phase cable to the terminal which has a letter "L". Keep the phase cable connected at all times.

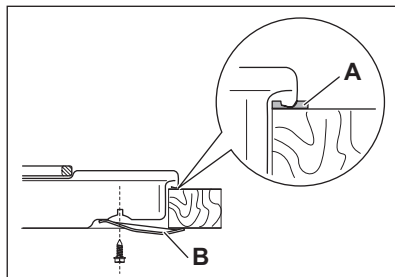
### 8.3 Connection cable

Use only connection cable of type H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

### 8.4 Building In



**A)** supplied seal



**A)** supplied seal

**B)** supplied brackets



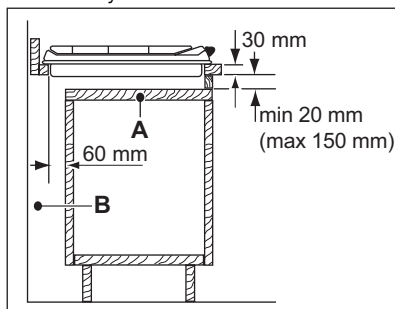
#### **CAUTION!**

Install the appliance only on a worktop with flat surface.

### 8.5 Possibilities for insertion

#### Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.



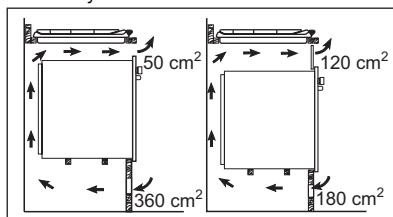
**A)** Removable panel

**B)** Space for connections

## Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be in-

stalled separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



## 9. TECHNICAL INFORMATION

### Hob dimensions

|         |        |
|---------|--------|
| Width:  | 594 mm |
| Length: | 510 mm |

### Hob recess dimensions

|         |        |
|---------|--------|
| Width:  | 560 mm |
| Length: | 480 mm |

### Electric power

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Front left cooking zone 145 mm  | 1.5 kW        |
| Front right cooking zone 145 mm | 1.5 kW        |
| Rear left cooking zone 180 mm   | 2.0 kW        |
| Rear right cooking zone 180 mm  | 2.0 kW        |
| TOTAL POWER                     | 7.0 kW        |
| Electric supply                 | 230 V ~ 50 Hz |

## 10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

# SOMMAIRE

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .               | 13 |
| 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .            | 14 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .           | 16 |
| 4. UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .             | 16 |
| 5. CONSEILS UTILES . . . . .                     | 17 |
| 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .              | 17 |
| 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . . | 18 |
| 8. INSTALLATION . . . . .                        | 20 |
| 9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . .         | 21 |

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### **AVERTISSEMENT**

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber

de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

### Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

## 2.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.

- Do not use the appliance as a work or as a storage surface.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover touch the hob. This can cause matt patches.

## 2.3 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut



AVERTISSEMENT

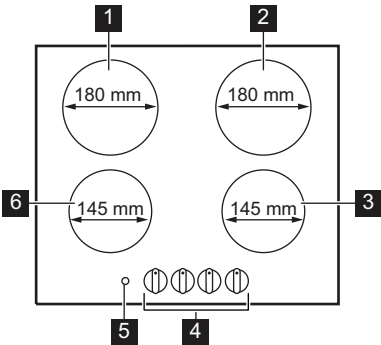
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 2000 W
- 2 Zone de cuisson 2000 W
- 3 Zone de cuisson 1500 W
- 4 Manettes de commande
- 5 Voyant de mise sous tension
- 6 Zone de cuisson 1500 W

3.2 Manettes de commande des zones de cuisson électriques

| Symbole | Fonction       |
|---------|----------------|
| 0       | position Arrêt |

| Symbole | Fonction         |
|---------|------------------|
| 1       | chaleur minimale |
| 6       | chaleur maximale |

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour diminuer la température, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.

Le voyant de fonctionnement s'allume dès l'activation de l'une des zones de cuisson, et reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient mises à l'arrêt.

4.1 Avant la première utilisation

Placez un récipient contenant de l'eau sur chaque zone de cuisson, réglez sur la position maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes. Cela permet d'éliminer tout résidu de l'appareil. Faites ensuite fonctionner l'appareil sur la posi-

tion minimale pendant 20 minutes. Pendant cette période, il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Après cette opération, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié à l'eau tiède.

## 4.2 Plaque de cuisson rapide

Un point rouge au milieu de la plaque montre une plaque à chauffage rapide.

Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques. Le point rouge est peint sur la surface et peut disparaître après quelque temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

La plaque à chauffage rapide peut fumer et produire une odeur quand on l'utilise pour la première fois. La fumée et l'odeur se dissiperont après quelque temps.

# 5. CONSEILS UTILES



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Ustensiles de cuisson



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.



### AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les récipients ne couvrent pas la zone de commande.

## 5.2 Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps

de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

- Pour obtenir des résultats satisfaisants, le fond des casseroles doit être du même diamètre (ou légèrement plus grand) que celui des plaques de cuisson. N'utilisez pas des casseroles plus petites.

## 5.3 Exemples de cuisson

| Niveau de réglage : | Utilisation :             |
|---------------------|---------------------------|
| 1                   | Maintien au chaud         |
| 2                   | Faire mijoter doucement   |
| 3                   | Faire mijoter             |
| 4                   | Faire frire / gratiner    |
| 5                   | Porte à ébullition        |
| 6                   | Bouillir / Saisir / Frire |

# 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

**AVERTISSEMENT**

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez impérativement débrancher électriquement la table de cuisson.



Il est préférable de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Éliminer les taches incrustées est en effet plus facile lorsque les zones sont encore chaudes que lorsqu'elles sont froides.

**AVERTISSEMENT**

Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Par mesure de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.



Les égratignures ou les taches sombres n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

**Nettoyage des salissures :**

1. Utilisez une poudre fine à récurer ou un tampon à récurer pour enlever les salissures.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide légèrement imbibé de détergent.
3. Allumez la plaque à faible température et laissez sécher.
4. Afin de maintenir les plaques de cuisson en bon état, frottez-les de temps à autre avec un peu d'huile pour machine à coudre, puis nettoyez avec un papier absorbant.



Pour les bords en inox de la table de cuisson, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.



Le bord en inox de la zone de cuisson peut être légèrement décoloré en raison de la charge thermique.

## 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

| Problème                              | Cause et solution possibles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas du tout. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.</li> </ul>                                                                                                                                      |
| La zone de cuisson ne chauffe pas.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.</li> <li>• Assurez-vous d'avoir utilisé la bonne manette de commande.</li> <li>• Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.</li> </ul> |

| Problème                                                     | Cause et solution possibles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'efficacité de la table de cuisson n'est pas satisfaisante. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la table de cuisson est propre et sèche.</li> <li>Assurez-vous que le diamètre du récipient de cuisson utilisé est adapté à la zone de cuisson.</li> <li>Assurez-vous que le fond du récipient de cuisson utilisé est parfaitement plat.</li> <li>Assurez-vous que le niveau de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.</li> </ul> |

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.



Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

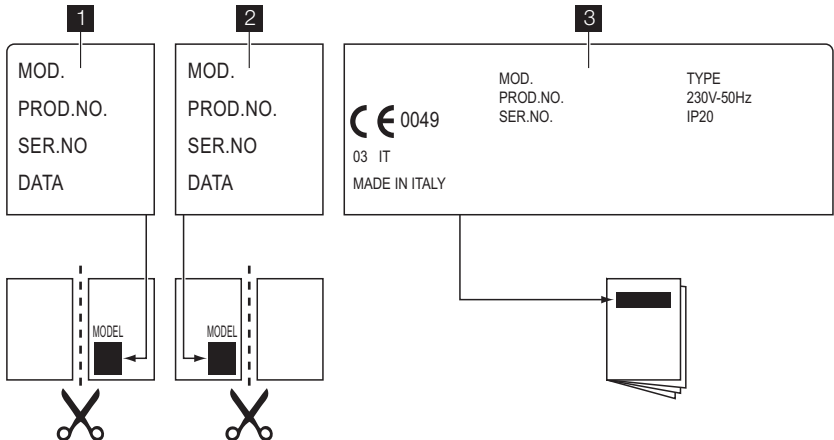
### de et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle .....
  - Référence produit (PNC) .....
  - Numéro de série (S.N.) .....
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

## 7.1 Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :

### Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapi-



**1** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

**2** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

**3** Collez-la sur la notice d'utilisation

## 8. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Installation



### AVERTISSEMENT

Veuillez lire attentivement les instructions et les suivre scrupuleusement. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.
- N'utilisez des appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement et sous des plans de travail appropriés. Assurez-vous que les meubles d'encastrement et les plans de travail sont conformes aux normes et réglementations.
- Respectez les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, à la sécurité des appareils électriques, etc.)



### AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.

### 8.2 Branchement électrique

- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

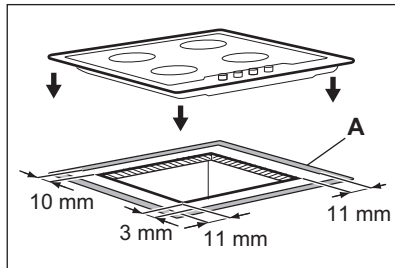
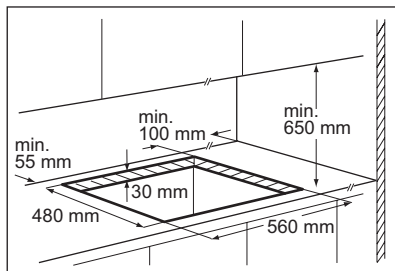
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

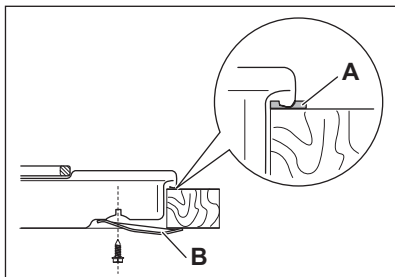
### 8.3 Cordon d'alimentation

Utilisez uniquement un câble de connexion de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

### 8.4 Encastrable



A) joint fourni



A) joint fourni

B) équerres fournies

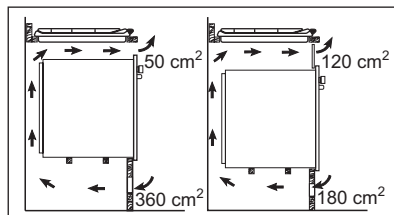


### ATTENTION

Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

## Élément de cuisine avec four

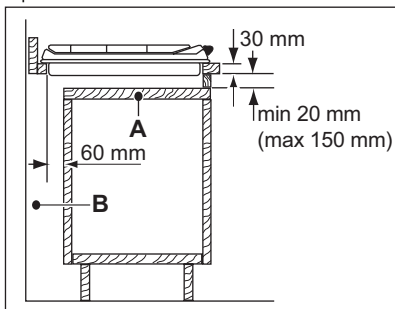
Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



## 8.5 Possibilités d'insertion

### Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



A) Panneau amovible

B) Espace pour les branchements

## 9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Dimensions de la table de cuisson

|            |        |
|------------|--------|
| Largeur :  | 594 mm |
| Longueur : | 510 mm |

### Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

|            |        |
|------------|--------|
| Largeur :  | 560 mm |
| Longueur : | 480 mm |

**Puissance électrique**

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| Zone de cuisson avant gauche 145 mm   | 1.5 kW        |
| Zone de cuisson avant droite 145 mm   | 1.5 kW        |
| Zone de cuisson arrière gauche 180 mm | 2.0 kW        |
| Zone de cuisson arrière droite 180 mm | 2.0 kW        |
| PUISSANCE TOTALE                      | 7.0 kW        |
| Alimentation électrique               | 230 V ~ 50 Hz |

**10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

# INHALT

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN . . . . .      | 24 |
| 2. SICHERHEITSHINWEISE . . . . .           | 25 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG . . . . .            | 27 |
| 4. TÄGLICHER GEBRAUCH . . . . .            | 27 |
| 5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE . . . . . | 28 |
| 6. REINIGUNG UND PFLEGE . . . . .          | 28 |
| 7. FEHLERSUCHE . . . . .                   | 29 |
| 8. MONTAGE . . . . .                       | 31 |
| 9. TECHNISCHE DATEN . . . . .              | 32 |

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

### Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



#### **WARNUNG!**

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

### 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht

herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

### Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenn Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

## 2.2 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



### **WARNUNG!**

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalzinsende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.

## 2.3 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.

- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwmmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.4 Entsorgung



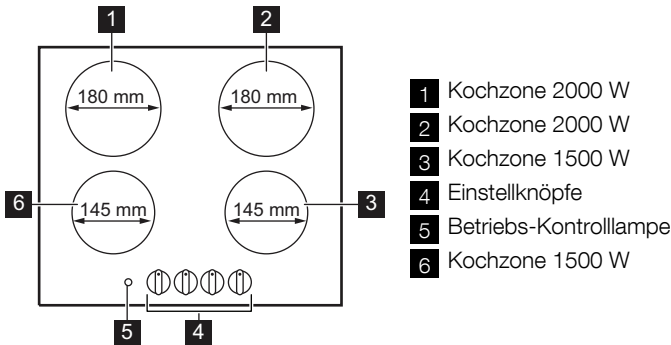
### WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Kochfeldanordnung



### 3.2 Kochzonen-Schalter

| Symbol | Funktion             |
|--------|----------------------|
| 0      | Position „Aus“       |
| 1      | Niedrigste Kochstufe |

| Symbol | Funktion          |
|--------|-------------------|
| 6      | Höchste Kochstufe |

## 4. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Drehen Sie zum Einschalten und Erhöhen der Kochstufe den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn, um die Kochstufe zu verringern. Drehen Sie den Schal-

ter auf 0, um die Kochzone auszuschalten.

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, sobald eine der Kochzonen eingeschaltet wird und leuchtet solange, bis die Kochzonen ausgeschaltet werden.

4.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Stellen Sie Kochgeschirr mit Wasser auf jede Kochzone, stellen Sie die höchste Kochstufe ein und lassen Sie das Gerät 10 Minuten eingeschaltet. Auf diese Weise werden die Rückstände im Gerät verbrannt. Lassen Sie dann das Gerät auf der niedrigsten Kochstufe 20 Minuten eingeschaltet. Während dieser Zeit kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Reinigen Sie das Gerät nach diesem Vorgang mit einem weichen, in warmem Wasser angefeuchteten Tuch.

4.2 Blitzkochzone

Die Blitzkochzone ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt sich schneller als herkömmliche Kochzonen auf. Der rote Punkt ist auf die Kochzone gemalt und kann sich nach einiger Zeit lösen. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Beim ersten Gebrauch der Blitzkochzone können sich Rauch und Gerüche entwickeln. Diese nehmen nach einiger Zeit ab.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!**  
Siehe Sicherheitshinweise.

5.1 Kochgeschirr



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.



**WARNUNG!**  
Achten Sie darauf, dass die Töpfe nicht das Bedienfeld berühren.

5.2 Energie sparendes Kochen



- Verschließen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.

- Für zufrieden stellende Ergebnisse sollte der Topfboden die gleiche Größe wie die Kochzone haben, oder etwas größer sein. Verwenden Sie keine kleineren Töpfe.

5.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen

| Kochstufe: | Verwendung:                                      |
|------------|--------------------------------------------------|
| 1          | Warmhalten                                       |
| 2          | Sanftes Köcheln                                  |
| 3          | Köcheln                                          |
| 4          | Braten/Bräunen                                   |
| 5          | Zum Kochen bringen                               |
| 6          | Zum Kochen bringen/<br>Schnell-Braten/Frittieren |

6. REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**  
Siehe Sicherheitshinweise.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

**WARNUNG!**

Trennen Sie vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten das Kochfeld immer vom Netz.



Das Kochfeld lässt sich am einfachsten reinigen, solange es noch warm ist; auf diese Weise können Speisereste leichter entfernt werden.

**WARNUNG!**

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen. Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gussisenplatten. Alufolie kann die Oberfläche des Geräts beschädigen. Verwenden Sie keine Alufolie bei der Zubereitung von Speisen.

Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.



Kratzer oder dunkle Flecken beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

**Entfernen von Verunreinigungen:**

1. Verschmutzungen können mit feinem Scheuermittel oder einem Scheuerschwämmchen entfernt werden.
2. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas Reinigungsmittel an und wischen Sie damit nach.
3. Heizen Sie anschließend die Kochplatte leicht auf und lassen Sie sie trocknen.
4. Zur Pflege der Kochplatten von Zeit zu Zeit ein wenig Nähmaschinenöl auf den Platten verreiben und dann mit saugfähigem Papier polieren.



Für Edelstahlkochmulden verwenden Sie bitte ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl.



Der Edelstahlrahmen der Kochplatte kann sich aufgrund der Hitzebelastung leicht verfärben.

## 7. FEHLERSUCHE

| Problem                       | Mögliche Ursache und Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| Die Kochzone heizt nicht auf. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind.</li> <li>• Drehen Sie den richtigen Kochzonenknopf.</li> <li>• Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.</li> </ul> |

| Problem                                                     | Mögliche Ursache und Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Heizleistung des Kochfelds ist nicht zufriedenstellend. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld sauber und trocken ist.</li><li>• Kontrollieren Sie, ob das Kochgeschirr die für die Kochzone passende Größe hat.</li><li>• Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenen Böden.</li><li>• Stellen Sie sicher, dass die Einstellung für die Kochart geeignet ist.</li></ul> |

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

 Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

**Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ord-**

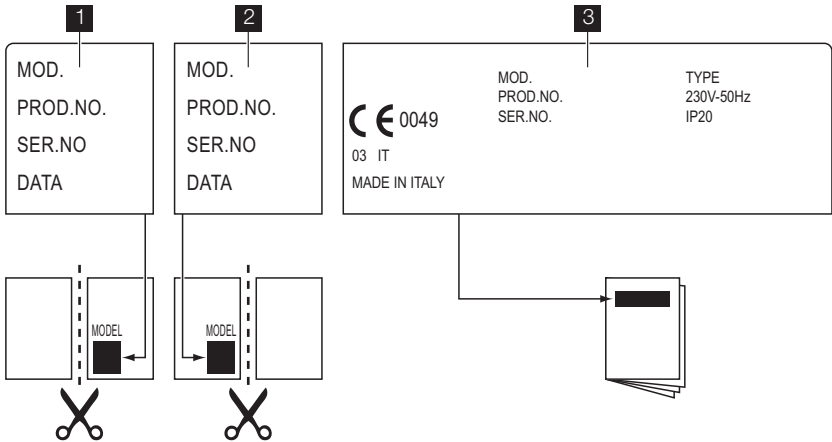
**nungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.**

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer (S.N.) .....

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteihändlern erhältlich.

### 7.1 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



- 1 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil
- 2 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

- 3 Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

## 8. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

### 8.1 Montage



### WARNUNG!

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und folgen Sie den Anweisungen. Es besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn Beschädigungen festzustellen sind. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Achten Sie darauf, dass die Einbauschränke und Arbeitsplatten den Normen entsprechen.
- Halten Sie unbedingt alle geltenden Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden.



### WARNUNG!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Wenn sich die Montagehalterung in der Nähe der Klemmenleiste befindet, sorgen Sie dafür, dass das Netzanschlusskabel nie in Kontakt mit der Kante der Halterung kommt.

### 8.2 Elektrischer Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.

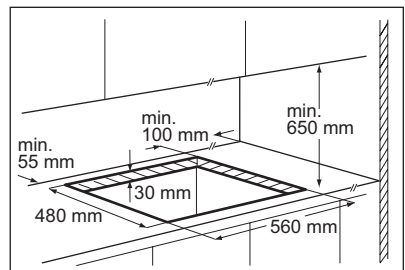
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die Masseverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.

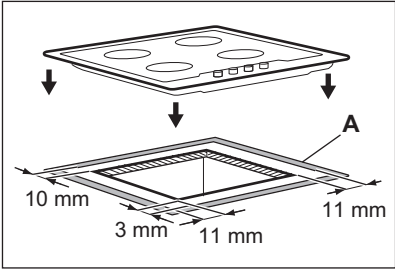
Schließen Sie den blauen Nullleiter an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme an. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme an. Lassen Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

### 8.3 Anschlusskabel

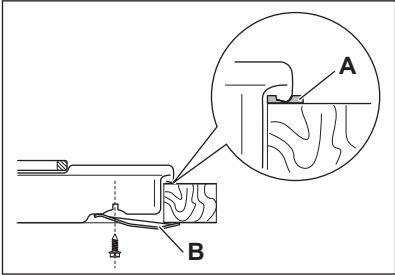
Verwenden Sie nur ein Anschlusskabel vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

### 8.4 Einbau





A) Mitgelieferte Dichtung



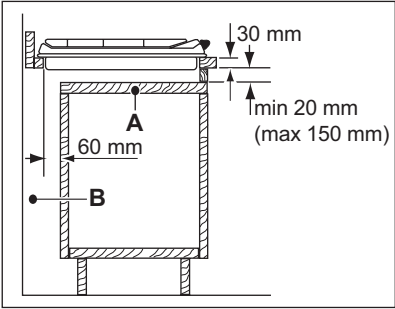
A) Mitgelieferte Dichtung  
B) Mitgelieferte Halterungen

 **VORSICHT!**  
Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.

## 8.5 Einbaumöglichkeiten

### Unterbaumöbel mit Tür

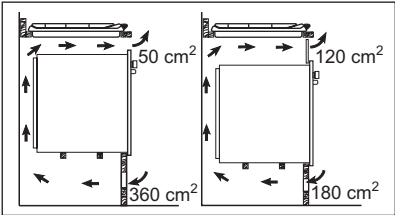
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



A) Entfernbare Platte  
B) Raum für Anschlüsse

### Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



## 9. TECHNISCHE DATEN

### Abmessungen des Kochfelds

|         |        |
|---------|--------|
| Breite: | 594 mm |
| Länge   | 510 mm |

### Abmessungen der Kochfeldaussparung

|         |        |
|---------|--------|
| Breite: | 560 mm |
| Länge   | 480 mm |

### Elektrische Leistung

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Kochzone vorne links 145 mm | 1.5 kW |
|-----------------------------|--------|

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Kochzone vorne rechts 145 mm  | 1.5 kW        |
| Kochzone hinten links 180 mm  | 2.0 kW        |
| Kochzone hinten rechts 180 mm | 2.0 kW        |
| Gesamte Leistungsaufnahme     | 7.0 kW        |
| Spannungsversorgung           | 230 V ~ 50 Hz |

## 10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und

elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## INDICE

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA . . . . . | 35 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA . . . . .       | 36 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO . . . . .      | 38 |
| 4. UTILIZZO QUOTIDIANO . . . . .           | 38 |
| 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI . . . . . | 39 |
| 6. PULIZIA E CURA . . . . .                | 40 |
| 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI . . . . .      | 40 |
| 8. INSTALLAZIONE . . . . .                 | 42 |
| 9. DATI TECNICI . . . . .                  | 43 |

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

# 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

## 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



### **AVVERTENZA!**

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

### Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si agroviglino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spia lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

## 2.2 Uso dell'apparecchiatura



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.

- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o conservazione.



### **AVVERTENZA!**

Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Non lasciare che sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anticalcari vengano a contatto con il piano di cottura. Si potrebbero formare delle macchie opache.

## 2.3 Pulizia e manutenzione



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento del materiale della superficie.
- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersigenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.
- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

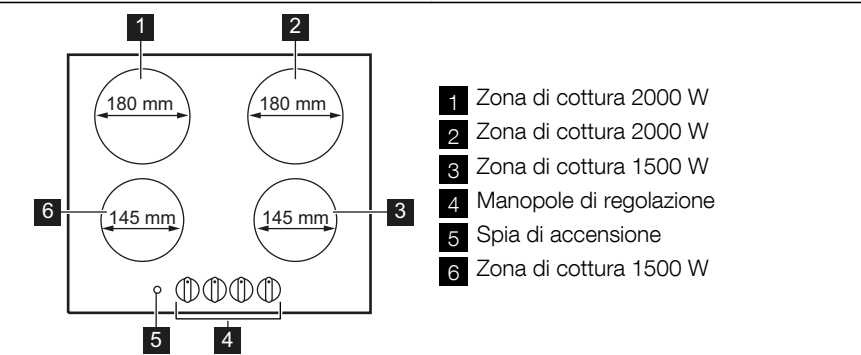
2.4 Smaltimento



**AVVERTENZA!**  
Rischio di lesioni o soffocamento.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Disposizione della superficie di cottura



3.2 Manopole di regolazione delle zone di cottura elettriche

| Simbolo | Funzione      |
|---------|---------------|
| 0       | Posizione Off |

| Simbolo | Funzione       |
|---------|----------------|
| 1       | Calore minimo  |
| 6       | Calore massimo |

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Ruotare la manopola di selezione in senso antiorario per accendere l'apparecchio e aumentare la temperatura. Ruotare la ma-

nopola di selezione in senso orario per ridurre la temperatura. Portare la manopola di selezione su 0 per spegnere l'apparecchio.  
La spia di funzionamento è attivata quando le zone sono accese e resterà accesa

fino allo spegnimento delle zone di cottura.

#### 4.1 Preparazione al primo utilizzo

Sistemare le pentole contenenti l'acqua su ciascuna zona di cottura, impostare la posizione massima ed avviare l'apparecchiatura per 10 min. Questo serve per bruciare i residui nell'apparecchiatura. Successivamente, far funzionare il piano di cottura sulla posizione minima per 20 minuti. Durante questo periodo l'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

Dopo l'utilizzo, pulire l'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua calda.

#### 4.2 Piastra di cottura rapida

Un punto rosso in mezzo alla piastra indica una piastra di cottura rapida. Una piastra di cottura rapida si riscalda più rapidamente delle piastre normali.

Il punto rosso è dipinto sulla superficie e potrebbe scomparire completamente nel corso del tempo. Ciò non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. La piastra di cottura rapida può produrre un odore sgradevole e fumo quando la si usa per la prima volta. Il fumo e l'odore svaniranno dopo un po' di tempo.

## 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Pentole



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.



#### AVVERTENZA!

Assicurarsi che le pentole non coprano la zona di comando.

### 5.2 Risparmio energetico



- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la piastra di cottura solida.
- Spegnerne la piastra di cottura solida prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.
- Per risultati soddisfacenti, il basamento della pentola e le pia-

stre di cottura solide devono avere le stesse dimensioni (o essere leggermente più grandi). Non usare pentole più piccole.

### 5.3 Esempi di impiego per la cottura

| Impo-<br>stazio-<br>ne<br>calore: | Usare per:                                                        |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1                                 | Mantenimento in caldo                                             |
| 2                                 | Cottura delicata a fuoco lento                                    |
| 3                                 | Cottura a fuoco lento                                             |
| 4                                 | Frittura/rosolatura                                               |
| 5                                 | Portare a ebollizione                                             |
| 6                                 | Portare a ebollizione/frittura veloce/frittura in olio abbondante |

## 6. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Usare sempre pentole con il fondo pulito.



### AVVERTENZA!

Prima di poter eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, è necessario scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica.



Il piano cottura si pulisce meglio quando è ancora tiepido, poiché è più facile rimuovere i residui di cottura prima che si raffreddi completamente.



### AVVERTENZA!

I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano il piano di cottura. Per motivi di sicurezza, **non** pulire l'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

L'acciaio inox può bruciare se sottoposto ad eccessivo riscaldamento. Non cucinare con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. Non usare fogli di allumi-

nio a protezione del piano durante il funzionamento.

Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.



I graffi o le macchie scure non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

### Come eliminare lo sporco:

1. Usare del detersivo in polvere o una paglietta metallica per togliere lo sporco.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detersivo.
3. Riscaldare la piastra a bassa temperatura e lasciare asciugare.
4. Per mantenere le piastre, lasciare assorbire di tanto in tanto una piccola quantità di olio per macchine da cucire e rimuovere con carta assorbente.



Per i bordi in acciaio inox del piano cottura, utilizzare un detergente specifico per acciaio inox.



Il bordo di acciaio inox della piastra può scolorirsi leggermente per via del calore.

## 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                        | Possibili cause e rimedi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchiatura non funziona. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Esaminare il fusibile nella relativa scatola dell'impianto elettrico domestico. Se il fusibile si brucia abbastanza di frequente, rivolgersi ad un elettricista autorizzato.</li></ul>                                                                                                                                                                                |
| La zona di cottura non scalda.  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verificare che la spina dell'apparecchiatura sia inserita e che vi sia corrente elettrica.</li><li>• Verificare di aver ruotato la manopola di regolazione corretta.</li><li>• Esaminare il fusibile nella relativa scatola dell'impianto elettrico domestico. Se il fusibile si brucia abbastanza di frequente, rivolgersi ad un elettricista autorizzato.</li></ul> |

| Problema                                                | Possibili cause e rimedi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il piano di cottura non funziona in modo soddisfacente. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accertarsi che la piastra sia pulita ed asciutta.</li> <li>• Verificare che le pentole siano delle dimensioni corrette per la zona di cottura.</li> <li>• Verificare che il fondo delle pentole sia piatto.</li> <li>• Verificare che l'impostazione specificata sia corretta per il tipo di cottura.</li> </ul> |

In caso di malfunzionamento, cercare dapprima di risolvere il problema senza contattare l'assistenza tecnica. Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Locale.



In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura o installazione non eseguita da personale qualificato, l'intervento del tecnico del servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

**Per consentirci di effettuare un intervento corretto e tempestivo, tenere a**

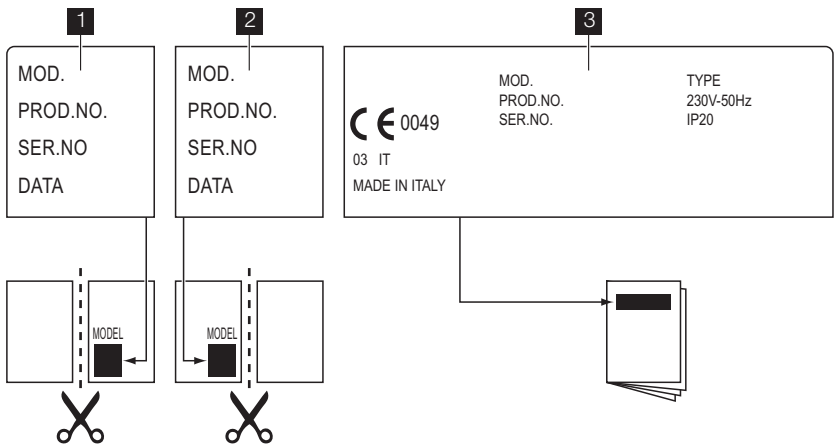
**portata di mano questi dati, che si trovano sulla targhetta identificativa in dotazione.**

- Descrizione del modello.....
- Numero di prodotto (PNC).....
- Numero di serie (S.N.).....

Richiedere sempre l'impiego di ricambi originali. I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza tecnica e negozi di ricambi autorizzati.

## 7.1 Etichette fornite con la borsa accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



**1** Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte

**2** Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte

**3** Attaccarla sul libretto istruzioni

## 8. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Installazione



### AVVERTENZA!

Attenersi strettamente alle istruzioni. Sussiste il rischio di lesioni o danneggiamento all'apparecchiatura.

- Verificare che l'apparecchiatura non si sia danneggiata durante il trasporto. Se danneggiata, non collegare l'apparecchiatura. Contattare il fornitore se necessario.
- Installare apparecchiature a incasso solo dopo aver sistemato l'apparecchiatura in mobili da incasso e sotto superfici di lavoro. Assicurarsi che i mobili a incasso e le superfici rispettino gli standard.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchiatura (norme di sicurezza, relativamente a riciclaggio, sicurezza elettrica, ecc.)



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica.

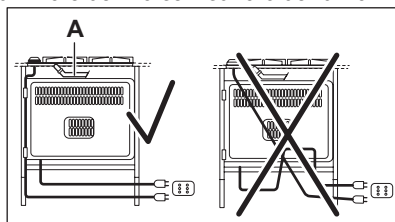
- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al terminale di rete.
- Se la staffa di fissaggio è vicina alla morsettiera, accertarsi sempre che il cavo di connessione non venga a contatto col bordo della staffa.

### 8.2 Collegamento elettrico

- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Collegando l'apparecchiatura a una prolunga, adattatore o presa multipla esiste il rischio di incendio. Accertarsi che il collegamento di messa a terra sia in linea con le disposizioni e le norme in vigore.
- Il cavo di alimentazione non deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90 °C.

Per evitare il contatto tra il cavo e l'apparecchiatura al di sotto del piano di cottura, utilizzare dei morsetti sul lato dell'unità.

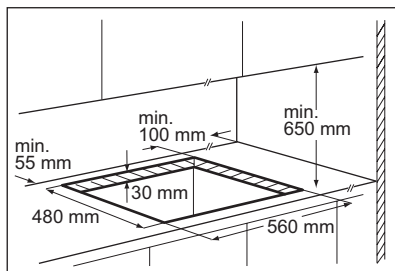


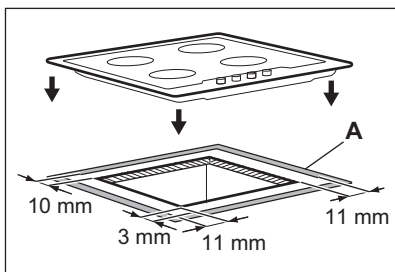
A) Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

### 8.3 Cavo di collegamento

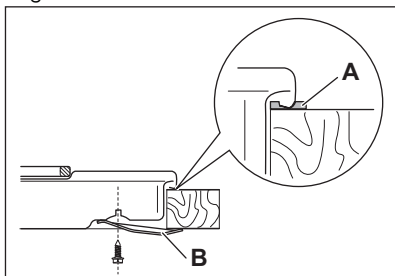
Usare esclusivamente un cavo di collegamento di tipo H05V2V2-F T90 od equivalente. Accertarsi che il cavo sia di sezione idonea alla tensione e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo/verde deve essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).

### 8.4 Incasso





A) guarnizione in dotazione



A) guarnizione in dotazione

B) staffe in dotazione

**ATTENZIONE**

Installare l'apparecchiatura esclusivamente su un piano di lavoro dalla superficie piatta.

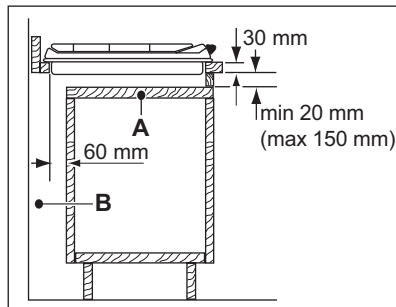


Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

**8.5** Possibilità di inserimento**Mobilità da incasso con porta**

Il pannello installato sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile e al-

trettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.

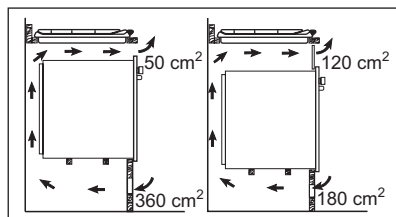


A) Pannello rimovibile

B) Spazio per gli allacciamenti

**Mobilità da incasso con forno**

Le dimensioni del piano cottura devono essere conformi all'indicazione e la cucina deve essere dotata di una corretta ventilazione per consentire la circolazione continua dell'aria. Il collegamento elettrico del piano di cottura e del forno devono essere eseguiti separatamente per questioni di sicurezza oltre che per consentire una facile rimozione del forno dall'unità.

**9. DATI TECNICI****Dimensioni del piano cottura**

|            |        |
|------------|--------|
| Larghezza: | 594 mm |
| Lunghezza: | 510 mm |

**Dimensioni dell'incasso**

|            |        |
|------------|--------|
| Larghezza: | 560 mm |
| Lunghezza: | 480 mm |

**Potenza elettrica**

|                                            |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| Zona di cottura anteriore sinistra 145 mm  | 1.5 kW        |
| Zona di cottura anteriore destra 145 mm    | 1.5 kW        |
| Zona di cottura posteriore sinistra 180 mm | 2.0 kW        |
| Zona di cottura posteriore destra 180 mm   | 2.0 kW        |
| POTENZA TOTALE                             | 7.0 kW        |
| Alimentazione elettrica                    | 230 V ~ 50 Hz |

**10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI**

Riciclare i materiali con il simbolo  .  
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.  
Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



397251402-B-022013